

附件6

市场监管行业标准编制说明

1、基本信息				
1.1 标准名称	中文	小微食品生产企业HACCP实施指南		
	英文	Guidelines for HACCP Implementation in Small and Micro Food Production Enterprises		
1.2 与国际标准和国外先进标准一致性程度情况	☐ 等同采用	标准编号		
	☐ 修改采用	英文名称		
	☐ 非等效采用 ☒ 未采用	中文名称		
1.3 任务来源	批准立项的文件名称和文件号		计划编号	2023MR0003
1.4 制（修）订	☒ 制定 ☐ 修订（被修订标准名称及编号： ）			
1.5 起止时间	2024年 2 月--- 2026 年 2 月			
1.6 标准起草单位	中国质量检验检测科学研究院（原中国检验检疫科学研究院）			
1.7 起草团队	本项目负责单位为中国质量检验检测科学研究院(国家食品安全危害分析与关键控制点应用研究中心),原中国检验检疫科学研究院,作为国家级HACCP应用研究机构,长期从事HACCP理论及应用相关研究工作,曾起草《食品安全管理体系要求》(SN/T1443.1-2004)行业标准,参与制定《危害分析与关键控制点(HACCP)体系食品生产企业通用要求》(GB/T27341-2009)、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系乳制品生产企业要求》(GB/T27342-2009)、《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》(GB/T27320-2010)等HACCP相关国家标准,并持续开展HACCP应用推广、国际相关法规标准研究工作,具有丰富的技术储备和专家资源,与企业、认证机构、领域专家有良好的合作交流机制,有利于项目的顺利推进和保质保量完成。 项目团队共9人,其中具有高级职称5人,中级职称2人,初级职称2人。内部为每个成员明确具体职责。			
1.8 标准体系表内编号				

1.9 调整情况	无
2、背景情况	
2.1 目的、意义 (工作开展背景及要求)	危害分析与关键控制点(HACCP)是全球公认最有效的食品安全预防控制手段之一，其基本原理被作为核心内容广泛应用于全球各大主流食品质量管理体系。HACCP 也是我国食品安全法鼓励企业建立实施的食品安全管理体系，其坚持问题导向、底线思维和防控化解重大风险的理念，通过体系的科学有效运行可以全面保障企业产品质量安全,是企业落实食品安全主体责任的重要举措。然而，HACCP 体系的建立实施需要具备一定的专业能力，我国小微企业众多，企业研发和管理、人员构成及配备都不及大企业完善，同时还存在人员变动频繁的客观现实，小微企业食品从业人员充分理解和运用 HACCP 体系的难度较大。因此，亟需研制更加通俗易懂、更具指导性和可操作性的应用指南，帮助小微企业更好建立实施 HACCP 体系提升食品安全风险防控能力、有效落实企业主体责任，同时也为属地包保干部提高监管效率、有效落实食品安全属地管理责任提供有力技术支持。
2.2 与国内外相关标准、文献的关系	本标准是基于HACCP原理的符合我国小微食品生产企业实际情况的实践应用。国际公认的HACCP原理是由食品法典委员会(CAC)在法典推荐操作规范《食品卫生总则》(CXC 1-1969)中给出的HACCP体系七个原则。国际标准化组织(ISO)将HACCP原理与体系管理标准相结合，制定了《食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求》(ISO 22000)，ISO 22000适用于食品链中各类组织，但更加侧重于原理和方法描述，对于食品质量管理体系水平和能力相对受限的小微企业来说，直接运用较为困难。 我国GB/T 19538《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》等同采用了CAC在1997年第三次修订的《食品卫生总则》(CXC1-1969)附件中的危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南。GB/T 27341《危害分析与关键控制点(HACCP)体系食品生产企业通用要求》是我国2009年发布的食品生产企业 HACCP体系标准，重点阐述了企业建立HACCP体系的通用要求，与有关国际标准相比更容易被国内企业理解和应用，但标准并未聚焦小微企业，且早期主要集中在出口企业中应用，另外在标准发布16年期间，食品安全管理体系应用技术不断升级。 《小微食品生产企业的HACCP应用指南》基于HACCP原理阐述小微企业建立 HACCP体系的步骤，与现有相关国标、行标或国际标准协调一致，但在内容方面结合小微食品生产企业能力和需求，进行适当调整优化。一是对体系文件和管理职责等更加倾向于企业管理和认证方面需求的内容进行了简化处理，将重点聚焦在体系的建立实施步骤上；二是对前提计划等内容要求进行简化处理，除强制性国家标准要求不做额外要求；三是对HACCP建立实施的原理和步骤方面内容进行丰富和补充解释，帮助小微企业更加容易理解和操作，旨在与现阶段小微企业能力水平相适应，使标准更具有实施性。

3、编制过程	
3.1 分工情况	中国质量检验检测科学研究院 李彦蓉 统筹项目整体工作推进，组织标准申报文本起草 上海市市场监督管理局陈向荣 研究指导和项目调研 中国质量检验检测科学研究院 李立、孙利 项目设计和研究指导 中国质量检验检测科学研究院 罗祎、李楠 标准草案起草和完善 中国质量检验检测科学研究院 黄艳杰 资料收集和对比分析 中国质量检验检测科学研究院 范超、罗江佐 参与调研和标准完善
3.2 起草阶段	2024年2月—2024年5月：开展前期资料收集分析和准备工作。对比分析国内外关于小微企业HACCP相关标准法规及文献资料，结合前期工作积累与现有研究成果，确定标准内容要素和资料性附录内容，形成标准文本框架。 2024年6月—2024年10月：根据标准预期目标和文本框架起草标准，并进一步丰富标准资料性附录内容，同时深入企业和地方市场监管部门开展调研，对标准文本框架和内容的可行性和可操作性进行评价。通过多种方式征求意见，先后赴四川、浙江、北京丰台、北京顺义等地开展调研，多次组织专题会议，并专门在HACCP研讨会组织标准研讨分会场进行研讨，同时结合书面征求意见，征求企业质量管理人员、行业协会人员、认证机构人员、监管人员和有关方面专家。对标准文本调整和优化标准框架结构、要素内容及侧重点，形成标准草案。 2024年11月—2025年4月：结合GB14881等标准修订情况，对标准部分内容表述进行完善，尽可能确保标准间内容的一致性。
3.3 征求意见阶段	2025年5月—2025年9月：依托部门HACCP相关工作，开展调研和研讨，再次通过多渠道征求专家、企业人员意见，对收集、汇总15条意见进行讨论处理，并对标准文本进行修改和完善，随后形成汇报稿就有关情况向总局食品生产经营司进行汇报，标准文本经食品生产经营司同意后形成公开征求意见稿。 2025年10月—2025年11月：标准在市场监管行业标准管理系统公开进行征求意见。编制组对征求意见进行讨论及处理，并形成标准送审稿。
3.4 标准审查阶段	2025年12月—2026年2月：根据各相关方意见完善标准文本，组织专家论证对标准进行预审查，完成项目任务。

4、主要技术内容的确定

项目主要技术内容是优化针对小微企业的 HACCP 体系建立实施指导,以解决小微企业食品安全风险管控能力不足、食品安全管理体系应用不到位、人员变动频繁导致制度落实不够彻底等问题帮助企业更有效建立实施 HACCP 体系。项目拟通过深入企业和地方市场监管部门调研,广泛征求企业和专家意见等方式,结合各地小微企业实际情况和应用需求,并充分考虑基层监管需求,更加细化在 HACCP 体系建立和实施过程中的具体方法和流程,形成小微食品生产企业普遍适用的 HACCP 实施指南。本标准主要内容:小微食品生产企业实施 HACCP 相关术语和定义、准备工作、预备步骤和 HACCP 计划的建立等内容。

1、范围

该部分主要对《小微食品生产企业 HACCP 实施指南》标准的主要内容和适用范围进行了规定本指南给出了小微食品生产企业建立、实施、保持、改进 HACCP 体系的通用指南。本指南小微企业指同时符合年度应纳税所得额不超过 300 万元、从业人数不超过 300 人、资产总额不超过 5000 万元三个条件的企业。小微企业范围参考《财政部 税务总局关于进一步支持小微企业和个体工商户发展有关税费政策的公告》(财政部 税务总局公告 2023 年第 12 号)第五条。

2、规范性引用文件

本标准中出现的相关术语和定义来源于 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、ISO 22000《食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求》。

术语和定义

该部分主要对“显著危害”“关键控制点”“关键限值”等定义进行了阐释。

准备工作

该部分阐述了食品生产企业实施 HACCP 计划前识别并遵守法律法规、实施前提计划和预备步骤的准备工作内容。

本部分内容参考了 GB/T 27341-2009《危害分析与关键控制点(HACCP)体系食品生产企业通用要求》。

5、HACCP 基本原理

本部分内容参考了食品法典委员会(CAC)《食品卫生总则》(CXC1-1969)和专家意见,给出了 HACCP 的七个原理。

6、HACCP 计划建立

该部分规定了小微食品生产企业实施 HACCP 计划的基本步骤,包括 5 个预备以及 7 个基本原理的对应步骤。具体包括 6.1 预备步骤、6.2 危害分析和制定控制措施、6.3 确定关键控制点和关键限值、操作限值、6.4 监控和采取纠正措施、6.5 HACCP 计划的确认和验证程序以及 6.6 HACCP 体系的文件和记录。重点篇幅在 6.2 危害分析和制定控制措施,包括危害识别、确定显著危害、制定控制措施以及制定危害分析工作单。

本部分内容参考了食品法典委员会(CAC)《食品卫生总则》(CXC1-1969)和专家意见,结合我国小微食品企业 HACCP 计划建立的难点而制定。

7、HACCP 体系的持续改进

该部分阐述了小微食品生产企业 HACCP 体系的持续改进。本部分内容给出了 HACCP 体系持续改进的基本原则和建议,参考了 HACCP 体系的相关资料和专家意见,结合我国食品法规标准要求而制定。

8、附录

该部分附录 A 给出了食品安全风险评估的参考方法,改编自 GB/T 22760-2020《消费品安全 风险评估导则》;

附录 B 介绍了通过判断树法确定关键控制点的方法,引用自食品法典委员会(CAC)《食品卫生总则》(CXC1-1969),格式稍作修改;

附录 C 提供了 HACCP 相关表格文件的参考模板,包括 HACCP 小组成员及职责表、产品描述和预期用途描述表、危害分析工作单、HACCP 计划表、纠正/纠正措施记录表。本部分内容参考了 HACCP 计划的相关资料和专家意见,结合我国食品法规标准要求而制定。

s、验证情况（适用时填写）			
5.1 验证单位情况	验证单位	验证人员	验证时间
			年 月 日
			年 月 日
			年 月 日
			年 月 日
5.2 验证过程			
5.3 验证数据分析			
5.4 验证评价			
5.5 其他应说明的情况			

6、附加说明（可选）					
6.1 宣贯标准的建议					
6.2 修订和废除现行有关标准的建议					
6.3 作为强制性标准或推荐性标准的建议					
6.4 其他需要说明的情况					
6.5 参考文献					
联系人	李彦蓉	联系电话	13911873096	电子邮箱	lyrcau@163.com
注：1.本格式的通用部分为第 1 章、第 2 章、第 4 章和第 6 章 2.第 5 章和第 6 章为可选项，其余为必填项。 编写日期： 年 月 日					